

Pengaruh Proses Amoniasi dengan Aras Urea yang Berbeda terhadap Komponen Proksimat Kulit Coklat

YHOGI HIMAWAN. H2C 001. 2006.

(Pembimbing : SUNARSO dan SRI SUMARSIH)

ABSTRAK

Penelitian tentang Pengaruh Proses Amoniasi Dengan Aras Urea Yang Berbeda Terhadap Komponen Proksimat Kulit Coklat telah dilaksanakan pada bulan Januari 2005 - April 2005 di Laboratorium Teknologi Makanan Ternak dan Ilmu Makanan Ternak Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji peningkatan nilai gizi kulit coklat yang telah mendapatkan perlakuan amoniasi. Materi penelitian adalah kulit coklat dari Perkebunan Tanah Pemerintah (PTP) IX Karangjati Ungaran, urea dan aquades. Peralatan yang digunakan meliputi timbangan kapasitas 2 kg dengan ketelitian 10 g, timbangan analitik kapasitas 120 g dengan ketelitian 0,0001 g, blender, stoples, saringan, baskom, sprayer, pereaksi kimia serta peralatan laboratorium yang digunakan untuk analisis proksimat. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Penelitian dilaksanakan 2 tahap, pertama adalah persiapan sampel yaitu persiapan kulit coklat dan amoniasi, kedua adalah analisis proksimat. Parameter yang diamati adalah kadar air, kadar abu, protein kasar (PK), lemak kasar (LK), serat kasar (SK), dan BETN. Data diolah dengan analisis ragam dan apabila ada pengaruh nyata kemudian dilanjutkan dengan uji wilayah ganda Duncan untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan dan polinomial orthogonal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan amoniasi berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) meningkatkan lemak kasar, kadar air, dan protein kasar. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa perlakuan amoniasi dapat menurunkan serat kasar pada taraf signifikan ($P < 0,01$). Kesimpulan yang diperoleh bahwa pemberian aras urea sebesar 6% menghasilkan kualitas amoniasi kulit coklat terbaik berdasarkan terjadinya peningkatan protein kasar sebesar 15,15%, penurunan serat kasar sebesar 27,48% dan lemak kasar sebesar 1,37%.

Kata kunci : kulit coklat, amoniasi, komponen proksimat